



MARCHESI DI BAROLO

Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Il nebbiolo è un vitigno molto eclettico. Dalle colline calcareo argillose di medio impasto estrae abbondanza di oligoelementi che ne arricchiscono la struttura; dai terreni ricchi di sabbie quarzose e limo preleva profumi fragranti e fruttati: il risultato è un vino che unisce corposità ad eleganza, fruttuosità a pienezza ed armonia.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti vengono allevate a controspalliera col sistema Guyot, su colline di buona pendenza, a volte assai ripide.

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce si protrae per tutta la fermentazione: periodici rimontaggi soffici, con mosto che ha, giorno dopo giorno, una gradazione alcolica più elevata, permettono di estrarre delicatamente tannini e colore in modo graduale e selettivo. La separazione delle bucce avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

AFFINAMENTO:

Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22° C. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia e termina spontaneamente in tempi brevi. Il vino viene posto a maturare in botti di rovere di piccole dimensioni e successivamente assemblato in botti di dimensioni maggiori, che ne completano l'evoluzione, affinano l'armonia e accrescono l'ampiezza del bouquet. Il plateau di maturazione è compreso fra i 2 e gli 8 anni.

CARATTERI ORGANOLETICI:

Il colore è rosso rubino, con riflessi granato.

Note fragranti, che richiamano i frutti di bosco, lasciano via via il posto a sentori floreali di viola e rosa selvatica. Una leggera nota speziata, di vaniglia, aggiunge complessità al ventaglio di sensazioni.

Il sapore è intenso ma armonico ed equilibrato, con tannini morbidi, mai troppo in evidenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Grazie alla sua struttura, accompagna egregiamente antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti, carni arrostiti o stufate. È compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

GRADO ALCOLICO:

13,5% Vol

